



Kürbiscurry mit Erdäpfel-Walnusspralinen und gegrillten Medaillons

Kürbiscurry

Zutaten

1/2 kg Hokkaidokürbis gewaschen, entkernt, mit Schale gewürfelt
ca. 1 l Wasser,
200 ml Kokosmilch
2 kleine Zucchini,
1 mittelgroße Zwiebel
1 EL Ingwer mit Schale gerieben
2 EL Butter
1 TL Salz, Prise Zimt
1 Mocalöffel Kardamon gemahlen
1 Mocalöffel Kreuzkümmel gemahlen

Zubereitung

Kürbis in Wasser ganz weich kochen, die Kokosmilch dazugeben und mit Stabmixer fein pürieren. Einige Kürbiswürfel zum Garnieren aufheben.
Zwiebel und Zucchiniwürfel in Butter weich dünsten, sämtliche Gewürze dazugeben, mit der Kürbissuppe aufgießen und kurz aufkochen. Es soll eine cremige Konsistenz haben, wenn nötig mit etwas Wasser verdünnen.

Erdäpfel-Walnusspralinen

Zutaten

500 g mehliges Erdäpfel
3 Dotter
ca. 100 g Walnüsse

Zubereitung

Erdäpfel schälen, weich kochen und passieren; mit den Dottern, Mehl und Salz rasch zu einem Teig verkneten.
Bällchen formen und durch 2 verschlagene Eier ziehen, in den gehackten, gerösteten Walnüssen wenden.
Öl in Pfanne erhitzen und die Bällchen goldbraun backen.

Gegrillte Medaillons

Zutaten

2 Schweinslungenbraten
Salz und Pfeffer frisch gemahlen
80 g Butter

Zubereitung

Von den Filets das Fett und die Sehnen entfernen;
Filets in 3 cm gleichmäßig dicke Scheiben schneiden und bei kurzer Faser plattdrücken.
Die Butter erhitzen, die Medaillons würzen, rasch an beiden Seiten kross anbraten und mit Folie zugedeckt ca. 6 Minuten rasten lassen, warm halten und anrichten.

Mimi Surböck